



Recette : Gâteau au chocolat !

publié le 18/06/2021

Bonjour à tous.

Pour la recette de cette semaine, nous allons vous proposer celle d'un gâteau au chocolat que nous allons fabriquer et servir le jeudi midi de cette semaine.

Bien entendu, je le répète assez des recettes il en existe un nombre incalculable !!! Mais nous, nous vous proposons celle que nous utilisons au collège.

Pour que tout le monde soit satisfait nous allons avoir besoin de :

- ▶ 10 kg de chocolat à pâtisserie
- ▶ 2.5 kg de farine
- ▶ 5 kg de sucre semoule
- ▶ 5 kg de beurre
- ▶ 100 œufs

Rien de plus simple. Faire fondre votre chocolat dans votre beurre et incorporer votre préparation dans votre sucre préalablement mélangé avec vos œufs et votre farine.

Préchauffer votre four à 180°. Bien chemiser votre moule (chemiser : graisser votre moule et ajouter un peu de farine) remplir ce dernier avec votre préparation et cuire au four à 180° pendant 20 minutes. Dans notre restaurant scolaire nous allons le servir avec une petite crème anglaise et notre gâteau sera saupoudré de sucre glace.

Bonne préparation et bonne dégustation.

A la semaine prochaine.

Le service de restauration.



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.